

Fazole s klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bílé fazole ve slaném nálevu 1 plechovka
- Červené fazole ve slaném nálevu 1 plechovka
- Cibule 2 ks
- Anglická slanina 100 g
- Klobása 3 ks
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Brambory 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Oregáno 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Dno hrnce pokapeme lehounce olejem. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a slaninu. Za stálého míchání opékáme do zesklivatění cibule. Pak přidáme na kolečka nakrájené klobásy a ještě chvíli restujeme. Pak přilijeme lečo, přisypeme scezené a propláchnuté fazole, osolíme, okořeníme, podlijeme trochu vody a vmícháme najemno nastrouhanou bramboru. Promícháme a asi 10 minut povaříme.